



2016 Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Chardonnay im Burgund-Stil

Descrizione del vino:

Ein brillanter, lagerfähiger Chardonnay von Coppo.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Risotto, Taglierini, Rührei mit weissen Trüffeln, Tortellini in Brodo, Vitello tonnato und kaltem Siedfleisch. Spannend auch zu Teigtaschen, Fisch und Gerichten mit Safran.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Italia
Regione: Piemonte
Sottoregione: Sommozzatori Piémont
Produttore: Coppo

Valutazioni:

Vinificazione: 9 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0178716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren